

**ANALISIS PENETAPAN HARGA JUAL
MENGUNAKAN METODE *MARK UP PRICING*
PADA PRODUK PERMEN SUSU
(Studi pada Permen Susu Selamat Gama
Desa Penyaring Kabupaten Sumbawa)**

Nadila Oktavia¹, Mujibur Rahmat², Sudrajat Martadinata³
Program Studi Akuntansi, Fakultas Ekonomi Dan Bisnis
Universitas Teknologi Sumbawa

Email: nadilavia15@gmail.com, mujibur.rahmat@uts.ac.id,
sudrajat.martadinata@uts.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis penetapan harga jual dengan menggunakan metode *mark up pricing* pada produk permen susu. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Sumber data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer dan data skunder. Metode pengumpulan data yang digunakan yakni observasi, wawancara dan dokumentasi. Hasil dari penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa penentuan harga jual menggunakan metode *mark up pricing* dengan pendekatan *full costing* untuk kemasan 90 gram lebih tinggi yaitu Rp. 10.750 dibandingkan dengan penentuan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan yaitu Rp. 10.000. Sedangkan penetapan harga jual untuk kemasan 220 gram yang ditetapkan oleh perusahaan sudah tepat yaitu dengan harga Rp. 25.000 dimana penetapan harga jual menggunakan metode *mark up pricing* dengan pendekatan *full costing* untuk kemasan 220 gram adalah Rp. 24.995. Dan penetapan harga jual menggunakan metode *mark up pricing* dengan pendekatan *full costing* untuk kemasan 400 gram lebih rendah yaitu Rp. 39.913,2 dibandingkan dengan penentuan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan yaitu Rp. 50.000.

Kata Kunci : Harga Pokok Produksi, Harga Jual, Full Costing, Mark Up Pricing

ABSTRACT

This research aims to analyze the determination of selling prices using the mark up pricing method on milk candy products. The method used in this study is a qualitative method with a descriptive qualitative approach. Sources of data used in this study are primary data and secondary data. Method of collecting data are observation, interviews

and documentation. The results showed that the determination of the selling price using the mark up pricing method with full costing approach was higher for 90 gram packaging with a price of Rp. 10.750 compared to the determination of the selling price made by the company is Rp. 10.000. While the determination of 220 gram packaging is right at a price of Rp. 25.000 where the selling price determination using the mark up pricing method with a full costing approach for 220 gram packaging is Rp. 24,995. And the determination of the selling price using the mark up pricing method with full costing approach was lower for 400 gram packaging with a price of Rp. 39.913,2 compared to the determination of the selling price made by the company is Rp. 50.000.

Keywords: Cost Of Production, Selling Price, Full Costing, Mark Up Pricing

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Perkembangan teknologi saat ini sangat mempengaruhi perkembangan dan perubahan di lingkungan bisnis. Dengan pemanfaatan teknologi informasi menjadikan sebagai ajang kompetisi antar industri untuk semakin memberikan ide – ide cemerlang serta berlomba – lomba memberikan inovasi baru untuk produk serta jasa yang lebih berkualitas. (Caroline, 2016).

Salah satu industri bisnis yang sangat berkembang yaitu UMKM. Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) merupakan salah satu lapangan pekerjaan yang mampu memperkerjakan banyak orang dan tahan terhadap gejolak kritis keuangan. Tumbuhnya usaha mikro menjadikannya sebagai sumber pertumbuhan kesempatan kerja dan pendapatan. Dengan banyak menyerap tenaga kerja berarti UMKM juga punya peran strategis dalam upaya pemerintah dalam memerangi kemiskinan dan pengangguran.

Salah satu permasalahan yang banyak terjadi pada lingkungan bisnis yaitu penetapan harga jual produk atau jasa. Penetapan harga jual produk yang terlalu rendah, menyebabkan perusahaan mengalami kerugian. Sedangkan penetapan harga jual produk terlalu tinggi maka pada saat memasarkan produk tersebut akan mengalami kesulitan dan dengan sendirinya kontinuitas perusahaan akan terhambat. Untuk menentukan harga jual, perusahaan harus mengetahui harga pokok dari pembuatan produknya dan beberapa biaya produksi yang akan dikeluarkan. Setelah itu baru menetapkan berapa harga jual yang tepat bagi produksi yang akan dihasilkan, sehingga produk tersebut dapat bersaing dengan produk lain dipasaran. Penentuan harga pokok

produksi secara tepat dan benar sangat penting bagi perusahaan. (Mulyanto,2017)

Perhitungan harga jual dengan menggunakan metode *mark up pricing* memperhitungkan biaya – biaya yang di keluarkan secara terperinci baik biaya produksi maupun biaya non produksi serta memperhitungkan laba atau keuntungan yang diharapkan. Menurut Samryn (2012:352) *Mark up* merupakan selisih antara harga jual suatu produk dengan harga pokoknya. Selisih ini biasanya dinyatakan dalam persentase dari biaya yang dapat diperhitungkan.

Salah satu Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) yang bergerak di bidang produksi dan dapat menerapkan metode *Mark Up Pricing* yakni permen susu Selamat Gama yang berlokasi di Desa Penyaring Kec. Moyo Utara Kab. Sumbawa. Penjualan permen susu ini tidak hanya di Sumbawa saja, tetapi sudah sampai Bima bahkan sampai Mataram. Selama 32 tahun berjalan usaha ini, untuk menentukan harga jual perusahaan pada awalnya sudah menghitung dengan terinci akan tetapi seiring berjalannya waktu dimana terjadi fenomena harga bahan baku yang semakin lama semakin naik serta banyaknya kompetitor pada bidang yang sama, dalam menetapkan harga jual produknya perusahaan mengikuti harga pasar tanpa menghitung kembali biaya – biaya yang dikeluarkan secara terperinci. Pentingnya untuk menghitung harga pokok produksi yang pasti agar penentuan harga jual tidak terlalu tinggi dan tidak terlalu rendah sehingga bisa menguntungkan dan mampu bersaing dengan kompetitornya.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka judul penelitian ini adalah “Analisis Penetapan Harga Jual Menggunakan Metode *Mark – Up Pricing* Pada Produk Permen Susu (Studi pada Permen Susu Selamat Gama Desa Penyaring Kabupaten Sumbawa)”.

Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan sebelumnya, maka penulis merumuskan permasalahan yaitu, bagaimanakah penetapan harga jual dengan menggunakan metode *mark – up pricing* pada produk permen susu ?

METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif dengan pendekatan kualitatif deskriptif. Lokasi dalam penelitian ini adalah Permen Susu Selamat Gama yang ber alamat di Dusun Penyaring Bawah RT.001 RW.006 Desa Penyaring Kecamatan Moyo Utara Kabupaten Sumbawa. Dilaksanakan pada bulan Oktober 2019. Jenis data yang digunakan adalah data primer dan data skunder. Metode pengambilan data adalah observasi,

wawancara dan dokumentasi. uji keabsahan data yang digunakan yaitu triangulasi sumber, triangulasi waktu, dan triangulasi teknik. Teknik analisis data yang digunakan adalah reduksi, penyajian data dan kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Identifikasi Biaya

Dalam perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode full costing, perusahaan memasukkan semua komponen biaya yang digunakan. Biaya – biaya tersebut yaitu biaya bahan baku, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya overhead tetap dan biaya overhead variabel.

1. Biaya Bahan Baku

Bahan baku merupakan bahan utama yang digunakan dalam proses produksi hingga menjadi sebuah produk. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi permen susu adalah susu sapi murni dan gula pasir. Total biaya bahan baku adalah sebesar Rp.10.687.500.

2. Biaya Tenaga Kerja

Biaya tenaga kerja adalah tenaga kerja yang berhubungan langsung dalam proses produksi. Untuk tenaga kerja langsung tetap yaitu bagian pengolahan mengeluarkan biaya sebesar Rp. 1.500.000. serta untuk tenaga kerja langsung variabel yaitu bagian pengemasan mengeluarkan biaya sebesar Rp. 300.000. Sehingga total biaya untuk tenaga kerja langsung adalah Rp. 1.800.000.\

3. Biaya overhead Pabrik

Biaya overhead pabrik terdiri dari biaya bahan baku tidak langsung, biaya listrik, biaya perlengkapan, biaya peralatan, dan biaya penyusutan.

a. Biaya bahan baku tidak langsung

Bahan baku tidak langsung meliputi plastik, kertas label 90 gram, kertas label 220 gram, kertas label 400 gram, kertas bungkus, mika dan isi staples. Total biaya bahan baku tidak langsung yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 8.042.000.

b. Biaya listrik

Biaya listrik yang digunakan adalah Rp. 4.845 dalam sebulan. Penggunaan biaya listrik ini digunakan untuk mesin *Press*.

c. Biaya perlengkapan

Biaya perlengkapan meliputi biaya minyak tanah, kain mesin *press* dan staples. Total biaya perlengkapan yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 975.000.

d. Biaya peralatan

Peralatan yang digunakan berupa Kompor besar, kompor kecil, wajan, pipa penggilas, meja, spatula besar, spatula kecil,

timbangan, bak penampung, tempayan, ember dan siduk. Total biaya peralatan yang dikeluarkan adalah sebesar Rp. 3.175.000 per tahun.

e. Biaya penyusutan

Biaya penyusutan untuk peralatan dan mesin yang digunakan adalah sebesar Rp. 525.000 per tahun sehingga per bulan nya yaitu Rp. 43.750.

Identifikasi Biaya Per Unit

1. Biaya Bahan Baku

Tabel 1. Biaya Bahan Baku Susu Sapi Per Unit Dalam Pemakaian 1 Kilogram Permen

Produk	Unit Produksi	Pemakaian Untuk 1 kg Permen	Jumlah Pemakaian	Harga Per Liter	Total Biaya
Permen susu 90 gram	144kg	2,5 liter	360 liter	Rp. 15.000	Rp. 5.400.000
Permen susu 220 gram	37kg	2,5 liter	92,5 liter	Rp. 15.000	Rp. 1.387.500
Permen susu 400 gram	59kg	2,5 liter	147,5 liter	Rp. 15.000	Rp. 2.212.500
Jumlah	240kg		600 liter		Rp. 9.000.000

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Tabel 2. Biaya Bahan Baku Gula Pasir Per Unit Dalam Pemakaian 1 Kilogram Permen

Produk	Unit Produksi	Pemakaian Untuk 1 kg Permen	Jumlah Pemakaian	Harga Per Kg	Total Biaya
Permen susu 90 gram	144 kg	0,5625 kg	81 kg	Rp. 12.500	Rp. 1.012.500
Permen susu 220 gram	37 kg	0,5625 kg	20,8 kg	Rp. 12.500	Rp. 260.000
Permen susu 400 gram	59 kg	0,5625 kg	33,2 kg	Rp. 12.500	Rp. 415.000
Jumlah	240 kg		135 kg		Rp. 1.687.500

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

2. Biaya Tenaga Kerja

Tabel 3. Biaya Tenaga Kerja Per Unit

No	Jenis	Proporsi	Gaji per Bulan	Jumlah
1	Pengolahan	60%	Rp. 1.500.000	Rp. 900.000
		15,4%	Rp. 1.500.000	Rp. 231.000
		24,6%	Rp. 1.500.000	Rp. 369.000
				Rp. 1.500.000
2	Pengemasan	60%	Rp. 300.000	Rp. 180.000
		15,4%	Rp. 300.000	Rp. 46.200
		24,6%	Rp. 300.000	Rp. 73.800
				Rp. 300.000

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

3. Overhead pabrik
a. Biaya Bahan Baku Tidak Langsung

Tabel 4. Bahan Baku Tidak Langsung Per Unit

Jenis	Bahan Baku Tidak Langsung	Jumlah Pemakaian	Harga Satuan	Total Biaya
Permen susu 90 gram	Mika	16 pack	Rp. 22.000	Rp. 352.000
	Kertas label	0,8 rim	Rp. 1.000.000	Rp. 800.000
	Isi staples	0,96 pack	Rp. 10.000	Rp. 9.600
	Kertas pembungkus mengkilat	1,04 rim	Rp. 1.000.000	Rp. 1.040.000
	Kertas pembungkus Hvs	11,6 rim	Rp. 120.000	Rp. 1.392.000
	Jumlah			Rp. 3.593.600
Permen susu 220 gram	Plastik	0,03 gulung	Rp. 280.000	Rp. 8.400
	Kertas label	0,13 rim	Rp. 1.000.000	Rp. 130.000
	Kertas pembungkus mengkilat	0,25 rim	Rp. 1.000.000	Rp. 250.000
	Kertas pembungkus Hvs	2,8 rim	Rp. 120.000	Rp. 336.000
	Jumlah			Rp. 724.400
Permen susu 400 gram	Plastik	0,045 gulung	Rp. 280.000	Rp. 12.600
	Kertas Label	0,15 rim	Rp. 1.000.000	Rp. 150.000
	Kertas pembungkus mengkilat	0,45 rim	Rp. 1.000.000	Rp. 450.000
	Kertas pembungkus Hvs	4,9 rim	Rp. 120.000	Rp. 588.000
	Jumlah			Rp. 1.200.600

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

- b. Biaya Listrik

Tabel 5. Biaya Listrik Mesin Press Per Unit

Produk	Proporsi	Biaya Listrik	Total Biaya
Permen susu 220 gram	53%	Rp. 4.845	Rp. 2.567,8
Permen susu 400 gram	47%	Rp. 4.845	Rp. 2.277,2
Jumlah	100%		Rp. 4.845

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

- c. Biaya Perlengkapan

Tabel 6. Biaya Perlengkapan Per Unit

Produk	Perlengkapan	Jumlah Pemakaian	Harga Satuan	Total Biaya
Permen susu 90 gram	Minyak Tanah	72 liter	Rp. 7.000	Rp. 504.000
	Steples	4 buah	Rp. 15.000	Rp. 60.000
	Jumlah			Rp. 564.000
Permen susu 220 gram	Minyak Tanah	18,48 liter	Rp. 7.000	Rp. 129.360
	Kain Mesin Press	1,59 buah	Rp. 25.000	Rp. 39.750
	Jumlah			Rp. 169.110
Permen susu 400 gram	Minyak Tanah	29,52 liter	Rp. 7.000	Rp. 206.640
	Kain Mesin Press	1,41 buah	Rp. 25.000	Rp. 35.250
	Jumlah			Rp. 241.890

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

d. Biaya Peralatan

Tabel 7. Biaya Peralatan Per Unit

Jenis	Proporsi	Biaya	Jumlah Biaya
Permen susu 90 gram	60%	Rp. 246.600	Rp. 158.760
Permen susu 220 gram	15,4%	Rp. 246.600	Rp. 40.748,4
Permen susu 400 gram	24,6%	Rp. 246.600	Rp. 65.091,6
Jumlah			Rp. 246.600

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

e. Biaya Penyusutan

Tabel 8. Biaya Penyusutan Peralatan Yang Digunakan Oleh 3 Jenis Kemasan

Jenis Komsumsi				
	Jenis	Proporsi	Biaya Penyusutan	Total Biaya
Permen susu 90 gram	Kompot Besar	60%	Rp. 15.625	Rp. 9.375
	Kompot Kecil		Rp. 7.812,5	Rp. 4.687,5
	Timbangan Manual		Rp. 2.343,25	Rp. 1.406
	Meja		Rp. 3.125	Rp. 1.875
	Wajan		Rp. 6.250	Rp. 3.750
Jumlah				Rp. 21.093,5
Permen Susu 220 gram	Kompot Besar	15,4%	Rp. 15.625	Rp. 2.406,3
	Kompot Kecil		Rp. 7.812,5	Rp. 1.203,2
	Timbangan Manual		Rp. 2.343,25	Rp. 360,85
	Meja		Rp. 3.125	Rp. 481,2
	Wajan		Rp. 6.250	Rp. 962,5
Jumlah				Rp. 5.414,05
Permen susu 400 gram	Kompot Besar	24,6%	Rp. 15.625	Rp. 3.843,7
	Kompot Kecil		Rp. 7.812,5	Rp. 1.921,8
	Timbangan Manual		Rp. 2.343,25	Rp. 576,4
	Meja		Rp. 3.125	Rp. 768,8
	Wajan		Rp. 6.250	Rp. 1.537,5
Jumlah				Rp. 8.648,2

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Tabel 9. Biaya Penyusutan Peralatan Yang Digunakan Oleh 2 Jenis Kemasan

Keterangan	Jenis	Proporsi	Biaya Penyusutan	Total Biaya
Permen Susu 220 gram	Mesin Press	53%	Rp. 4.687,5	Rp. 2.484,4
	Timbangan Digital		Rp. 3.906,25	Rp.2.070,31
Jumlah				Rp. 4.554,71
Permen susu 400 gram	Mesin Press	47%	Rp. 4.687,5	Rp. 2.203,2
	Timbangan Digital		Rp. 3.906,25	Rp. 1.835,94
Jumlah				Rp. 4.039,14

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Tabel 10. Total Biaya Penyusutan Per Unit

Keterangan	Penyusutan Peralatan Yang Digunakan Oleh 3 Jenis Kemasan	Penyusutan Peralatan Yang Digunakan Oleh 2 Jenis Kemasan	Total
Permen susu 90 gram	Rp. 21.093,5	-	Rp. 21.093,5
Permen susu 220 gram	Rp. 5.414,05	Rp. 4.554,71	Rp. 9.968,76
Permen susu 400 gram	Rp. 8.648,2	Rp. 4.039,14	Rp. 12.687,34
Jumlah			Rp. 43.749,6

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Harga Pokok Produksi

Tabel 11. Perhitungan Harga Pokok Produksi Metode Full Costing

Pembelian	Rp. 18.729.500	
Bahan baku tidak langsung	<u>(Rp. 8.042.000)</u>	
	Rp. 10.687.500	
Persediaan akhir Oktober 2019	<u>(Rp. 2.523.400)</u>	
Bahan baku yang digunakan		Rp. 8.164.100
Tenaga kerja langsung		Rp. 1.800.000
Overhead pabrik :		
Bahan baku tidak langsung	Rp. 8.042.000	
Biaya listrik	Rp. 4.845	
Biaya perlengkapan	Rp. 975.000	
Biaya peralatan	Rp. 264.600	
Penyusutan	Rp. 43.750	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp. 9.330.195</u>
Harga Pokok Produksi		Rp. 19.294.295

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Jadi, harga pokok produksi dengan metode *full costing* pada Selamat Gama pada Oktober 2019 adalah sebesar Rp. 19.294.295. Harga ini didapatkan dengan memasukkan semua unsur biaya – biaya yang dikeluarkan oleh Selamat Gama.

Harga Pokok Produksi Per Unit

Tabel 12. Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk Permen Susu 90 Gram Periode Oktober 2019

Bahan baku yang digunakan		Rp. 6.412.500
Tenaga kerja langsung		Rp. 1.080.000
Overhead pabrik :		
Bahan baku tidak langsung	Rp. 3.593.600	
Biaya perlengkapan	Rp. 564.000	
Biaya peralatan	Rp. 158.760	
Penyusutan	Rp. 21.093,5	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp. 4.337.453,5</u>
Harga Pokok Produksi		Rp. 11.829.953,5

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Tabel 13. Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk Permen Susu 220 Gram Periode Oktober 2019

Bahan baku yang digunakan		Rp. 1.647.500
Tenaga kerja langsung		Rp. 277.200
Overhead pabrik :		
Bahan baku tidak langsung	Rp. 724.400	
Biaya listrik	Rp. 2.567,8	
Biaya perlengkapan	Rp. 169.110	
Biaya peralatan	Rp. 40.748,4	
Penyusutan	Rp. 9.968,76	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp. 964.794,96</u>
Harga Pokok Produksi		<u>Rp. 2.871.494,96</u>

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Tabel 14. Perhitungan Harga Pokok Produksi Produk Permen Susu 400 Gram Periode Oktober 2019

Bahan baku yang digunakan		Rp. 2.627.500
Tenaga kerja langsung		Rp. 442.800
Overhead pabrik :		
Bahan baku tidak langsung	Rp. 1.200.600	
Biaya listrik	Rp. 2.277,2	
Biaya perlengkapan	Rp. 241.800	
Biaya peralatan	Rp. 65.091,6	
Penyusutan	Rp. 12.687,34	
Biaya overhead pabrik		<u>Rp. 1.522.456,14</u>
Harga Pokok Produksi		<u>Rp. 4.592.756,14</u>

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Perhitungan Harga Jual Menggunakan *Mark Up Pricing*

Perhitungan harga jual menggunakan metode mark up pricing merupakan salah satu metode yang dapat digunakan oleh perusahaan. Metode ini memasukan semua unsur biaya baik biaya produksi maupun biaya non produksi serta menambahkan laba yang diharapkan. Berikut perhitungan persentase *mark up* menurut Krismiaji dan Aryani (2011 : 325)

$$\begin{aligned}
 \%Mark\ Up &= \frac{\text{Biaya Non Produksi} + \text{Laba Yang Diharapkan}}{\text{Biaya Produksi}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp.120.000} + (\text{Rp.27.550.000} - \text{Rp. 18.729.500})}{\text{Rp. 19.013.695}} \times 100\% \\
 &= \frac{\text{Rp. 8.820.500}}{\text{Rp. 19.294.295}} \times 100\% \\
 &= 0,46 \times 100\% \\
 &= 46\%
 \end{aligned}$$

Tabel 15. Perhitungan Mark Up

Biaya non produksi		
Biaya Transportasi	Rp. 120.000	
Laba yang diharapkan :		
Penjualan	Rp. 27.550.000	
Pembelian	<u>(Rp. 18.729.500)</u>	
Jumlah		Rp. 8.820.500
Biaya produksi :		
Bahan Baku	Rp. 7.901.500	
Tenaga Kerja	Rp. 1.800.000	
Overhead Pabrik	<u>Rp. 9.312.195</u>	
Total Biaya Produksi		Rp. 19.294.295
Persentase <i>MarkUp</i> (%)		46%

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Perhitungan Harga Jual Per Unit Menggunakan *Mark Up Pricing*

Tabel 16. Perhitungan Harga Jual Permen Susu 90 Gram

Biaya produksi	Rp. 11.829.953,5
<i>Mark Up</i> (46% x Rp. 11.829.953,5)	<u>Rp. 5.601.858,6</u>
Jumlah harga jual	Rp. 17.271.732,11 +
Volume produk	<u>1.600</u> ÷
Harga jual per unit	Rp. 10.795

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Tabel 17. Perhitungan Harga Jual Permen Susu 220 Gram

Biaya produksi	Rp. 2.871.494,96
<i>Mark Up</i> (46% x Rp. 2.871.494,96)	<u>Rp. 1.320.887,7</u>
Jumlah harga jual	Rp. 4.192.382,66 +
Volume produk	168
Harga jual per unit	<u>Rp. 24.955</u> ÷

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

Tabel 18. Perhitungan Harga Jual Permen Susu 400 Gram

Biaya produksi	Rp. 4.592.756,14
<i>Mark Up</i> (46% x Rp. 4.592.756,14)	<u>Rp. 2.112.667,9</u>
Jumlah harga jual	Rp. 6.705.424,04 +
Volume produk	168
Harga jual per unit	<u>Rp. 39.913,2</u> ÷

Sumber : Data primer yang diolah (2020)

PENUTUP

Kesimpulan

Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* telah menghitung semua unsur biaya yang dikeluarkan oleh perusahaan dalam proses produksi. Biaya yang dibebankan pada

bulan Oktober 2019 adalah biaya bahan baku langsung, biaya tenaga kerja langsung, dan biaya *overhead* pabrik yang meliputi biaya listrik, biaya bahan baku tidak langsung, biaya perlengkapan, biaya peralatan, dan biaya penyusutan. Harga pokok produksi di Selamat Gama pada Oktober 2019 adalah sebesar Rp. 19.294.295. Penentuan harga jual menggunakan metode *mark up pricing* dengan pendekatan *full costing* untuk kemasan 90 gram lebih tinggi yaitu Rp. 10.750 dibandingkan dengan penentuan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan yaitu Rp. 10.000. Sedangkan penetapan harga jual untuk kemasan 220 gram yang ditetapkan oleh perusahaan sudah tepat yaitu dengan harga Rp. 25.000 dimana penetapan harga jual menggunakan metode *mark up pricing* dengan pendekatan *full costing* untuk kemasan 220 gram adalah Rp. 24.995. Dan penetapan harga jual menggunakan metode *mark up pricing* dengan pendekatan *full costing* untuk kemasan 400 gram lebih rendah yaitu Rp. 39.913,2 dibandingkan dengan penentuan harga jual yang dilakukan oleh perusahaan yaitu Rp. 50.000.

Saran

Perusahaan sebaiknya meninjau kembali perhitungan harga pokok produksi yang selama ini diterapkan. Perhitungan harga pokok produksi menggunakan metode *full costing* dapat menjadi pilihan perusahaan karena dengan metode ini memperhitungkan semua unsur biaya yang dilekuarkan oleh perusahaan baik biaya yang bersifat tetap maupun biaya yang bersifat variabel.

Dalam penentuan harga jual, perusahaan dapat menggunakan perhitungan harga jual dengan metode *mark up pricing*, karena dalam metode tersebut memperhitungkan biaya produksi maupun biaya non produksi serta memasukkan komponen laba yang diharapkan oleh perusahaan.

DAFTAR PUSTAKA

- Caroline, T.C. (2016). Analisis Penerapan Target Costing dan Activity Based Costing Sebagai Alat Bantu Manajemen Dalam Pengendalian Biaya Produksi pada UD. Bogor Bakery. *Jurnal EMBA*, Vol. 4(1) : 593-603.
- Carter, W.K. dan U. Milton. (2009). *Akuntansi Biaya*. Edisi 14. (Diterjemahkan oleh: Krista). Salemba Empat : Jakarta.
- Carter, W.K. (2009). *Akuntansi Biaya*. Jakarta : Salemba Empat.
- Emzir. (2010). *Metodologi Penelitian Kualitatif: Analisis Data*. Jakarta: Raja Grafindo.
- Hansen, D.R. dan M.M. Mowen. (2006). *Management Accounting*. Jakarta: Salemba Empat
- Herdiansyah, H. (2010). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Jakarta. Salemba Humanika.

- Kotler, P. dan K.L. Keller .(2009). *Manajemen Pemasaran* Edisi 13 Jilid 2. Erlangga : Jakarta.
- Krismiaji. dan Y.A. Aryani. (2011). *Akuntansi Manajemen*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Lestari,W. dan D.B. Permana. (2017). *Akuntansi Biaya Dalam Perspektif Manajerial*. Depok: Kharisma Putra Utama Offset.
- Mulyadi. (2015). *Akuntansi Biaya* Edisi 5. UPP-STIM YKPN. Graha Ilmu : Yogyakarta.
- Mulyanto, V.A. (2017). Analisis Perhitungan Harga Pokok Produksi untuk Menentukan Harga Jual Produk dengan Metode *Mark – Up* pada UD. Budi Tukul. *Simki – Economic*, Vol. 4(3).
- Moray, J.C. D. P. E. Saerang. dan T. Runtu. (2014). Penetapan Harga Jual dengan *Cost Plus Pricing* Menggunakan Pendekatan *Full Costing* pada UD GLADYS BAKERY. *Jurnal EMBA*. Vol.2, No.2.
- Samryn, L.M. (2012). *Akuntansi Manajemen : Informasi Biaya Untuk Mengendalikan Aktivitas Operasi Dan Informasi*. Kencana : Jakarta.
- Sari, D.D.K. (2018). Analisis Penetapan Harga Pokok Produksi Sebagai Dasar Penentuan Harga Jual Menggunakan Metode *Mark-Up Pricing* Pada Produk Manisan Rumput Laut (Studi Kasus Pada Home Industry “Melati Unter” Desa Kerato Kecamatan Unter Iwes Kabupaten Sumbawa). *Skripsi*. Sumbawa : Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Teknologi Sumbawa.
- Slat, A.H. (2013). Analisis Harga Pokok Produksi Dengan Metode *Full Costing* Dan Penentuan Harga Jual. *Jurnal EMBA*. Vol. 1(3).
- Sumarsono, S.R. (2009). *Metode Riset Sumber Daya Manusia*. Graha Ilmu :Yogyakarta.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung : CV. Alfabeta.
- Supriyono, R.A. (2011). *Akuntansi Biaya Pengumpulan Biaya dan Penentuan Harga Pokok*. Cetakan Kelima Belas. BPFE :Yogyakarta.
- Swasta, B. dan Irawan. (2005). *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta : Liberty.
- Swasta, Basu. (2010). *Manajemen Penjualan* Edisi 3. BPFE : Yogyakarta.
- Toar, O. H. Karamoy. dan H. Wokas. (2017). Analisis Perbandingan Harga Jual Produk dengan Menggunakan Metode *Cost Plus Pricing* dan *Mark Up Pricing* pada *Dolphin Donuts Bakery*. *Jurnal EMBA*. Vol. 5(2).
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah.

- Wahyuningsih, D. dan D.H.M. Hasibuan. (2018). Penggunaan Pola Produksi Dalam Menentukan Harga Jual Melalui Penerapan Metode Mark Up (Studi Kasus Pada UMKM Tepung Talas Rusman). *JIAKES*. Vol.6(2).
- Woran, R. V. Ilat, L. Mawikere .(2014). Penentuan Harga Jual Produk Dengan Menggunakan Metode Cost Plus Pricing Pada UD. VANELA. *Jurnal EMBA*, Vol. 2(2).